



MENU SAINT-VALENTIN

VERSION CLASSIQUE

Chou-fleur rôti au beurre salé des Polders /
crème de sésame / fromage blanc de Beersel fumé au citron

Noix de Saint- Jacques poêlées / butternut /
vinaigrette à la truffe, café et graines de courges

Filet d'agneau / brocolis / salicornes /
pomme de terres confites / coques

VERSION POUR LES VÉGÉTARIENS

Chou-fleur rôti au beurre salé des Polders / crème de sésame /
fromage blanc de Beersel fumé au citron / oignon croustillant

Figues rôties au sirop de Liège / butternut /
vinaigrette truffe, café / graines de courges / noisettes

Risotto / brocoli / salicornes /
pommes de terre confites / laitue de mer

DESSERT

Douceur chocolat / passion / gingembre

65€

Incluant une coupe de Champagne